Bacalao Alcántara, cuéntame cómo pasó

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Caro

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Lomos de bacalao desalados
- 2 Huevos cocidos
- 120 g. de Espinacas frescas
- 3 medianas de Patatas
- 1 Puerro
- 220 ml. de Leche
- 2 Ajo
- 750 ml. de Aceite de oliva
- al gustirri de Sal y pimienta
- 15 Almendras crudas con piel

Preparación:

Paso 1

Lo primero que haremos será rehogar unos minutos las espinacas con un poco de aceite y sal. Ahora confitamos las tajadas de bacalao: en abundante aceite metemos los trozos, los confitamos a baja temperatura unos 10 minutos. Sacamos. Cortamos finas las patatas y el puerro en rodajas. Los confitamos en el mismo aceite del bacalao unos 30 minutos. Y retiramos a papel absorvente. Trituramos poco a poco las almendras con los ajos (pelados) y la leche. Echaremos una pizca de sal y de pimienta para empezar a darle chispa al asunto. Una vez trituradas, echaremos en hilo, medio vaso del aceite del bacalao. No hace falta hacer una mahonesa, sólo que ligue bien. Precalentamos el horno a 200º C. Colocamos las papas en el fondo de un recipiente de horno, encima, los lomos de bacalao, las espinacas mezcladas con un poco de salsa y por último el huevo cocido cortado en rodajitas. Ahora lo bañamos todo bien con la salsaza y lo metemos al horno con el grill 20 minutos de nada.